

規格:

型號	桶容量	馬力	工具轉速 (RPM)	絞肉座	計時器	安全網	機器尺寸 (長 x 寬 x 高)	淨重
BM 10	10 公升	1/3HP 0.25KW	60HZ: 130/232/458	-	-	-	453x399x630mm	55~57kg
BM 10A				-	-	標準		
BM 10T				-	標準	-		
BM 10AT				-	標準	標準		
BM 20	20 公升	1/2HP 0.375KW	60HZ: 158/293/534	-	-	-	520x460x900mm	90~93kg
BM 20H				標準	-	-		
BM 20A				-	-	標準		
BM 20T				-	標準	-		
BM 30	30 公升	1HP 0.75KW	60HZ: 116/211/440	-	-	-	576x575x1163mm	140~145kg
BM 30H				標準	-	-		
BM 30A				-	-	標準		
BM 30T				-	標準	-		
BM 40	40 公升	1.5HP 1.125KW	60HZ: 127/261/478	-	-	-	630x650x1110mm	175~180kg
BM 40H				標準	-	-		
BM 40A				-	-	標準		
BM 40T				-	標準	-		
BM 50	50 公升	1.75HP 1.312KW	60HZ: 119/244/446	-	-	-	680x590x1230mm	200~205kg
BM 50H				標準	-	-		
BM 50A				-	-	標準		
BM 50T				-	標準	-		
BM60	60 公升	2HP 1.5KW	60HZ: 87/182/375	-	-	-	1010x708x1350mm	400~405kg
BM60H				標準	-	-		
BM60A				-	-	標準		
BM60T				-	標準	-		
HL-11092T	60 公升	3HP 2.25KW	60HZ: 132/193/234/342	-	標準	-	1010x708x1350mm	460kg
HL-11092AT				-	標準	標準		
HL-11100T	80 公升	4HP 3KW	60HZ: 132/193/234/342	-	標準	-	1040x720x1460mm	460kg
HL-11100AT				-	標準	標準		
HL-11147T	90 公升	5HP 3.75KW	60HZ: 138/198/241/347	-	標準	-	1120x740x1503mm	545kg
HL-11147AT				-	標準	標準		
HL-11200T	120 公升	5HP 3.75KW	60HZ: 69/104/247/371	-	標準	-	1200x840x1650mm	650kg
HL-11200AT				-	標準	標準		
HL-11300T	240 公升	15HP 11.25KW	80-500RPM 依客戶需求之工具而定	-	標準	-	1550x1095x2500mm	1300kg
HL-11300AT				-	標準	標準		

H代表絞肉座 T代表計時器 A代表安全網 *訂購時請確認電壓

標準配備:

- 不鏽鋼桶一個
- 鋁合金攪拌鉤一支
- 鋁合金攪拌扇一支
- 不鏽鋼攪拌球一個
- 60公升(含)以上附桶推車

選擇性配備:

- 絞肉座
- 計時器
- 不鏽鋼安全網
- 不鏽鋼絞肉頭組
- 切菜頭組
- 刮刀
- 數位式控制面板



小林機械廠股份有限公司

地址 台中市神岡區豐洲路
960巷53弄68號



21092000

電話 886-4-25610858 (REP.)
傳真 886-4-25626266
網址 www.dynastymixer.com
信箱 info@hsiaolin.com



小林行星式 皮帶傳動攪拌機



FM39866
ISO9001
國際品質認證

小林機械廠股份有限公司
1966年創立

BM50HAT
圖片僅供參考

外型與結構：

- 採用優良先進的鑄造技術完成，外型堅固且流線。機器表面採用無塵烤漆處理，每次使用後經簡單擦拭可常保如新。
- 特殊行星頭設計，可有效防止機油外洩，確保產品衛生。
- 開放式的底座，方便清洗地面，保持工作環境整潔。
- 計時器可設定攪拌時間自動控制，使工作更有效率。（屬選擇性配備）
- 不銹鋼製的安全網是為了保護使用者所設計的安全配備。當旋轉打開安全網，攪拌機會自動切斷電源，防止使用者受到傷害。（屬選擇性配備）

齒輪與心軸：

- 全部的齒輪與心軸皆由特殊的合金鋼製作並經研磨及熱處理。
- 齒輪與心軸精密組合，傳動時安靜，不耗損馬達出力，同時確保使用壽命。

傳動與變速：

- 傳動經由皮帶來帶動皮帶齒輪驅動齒輪箱，不打滑。
- 齒輪箱具三段離合變速，打蛋糕或輕質產品時，不用停止即可順暢變速，一次作業完成。

馬達與電器：

- 自行設計之強力馬達，讓使用者攪拌時得心應手。
- 採用符合美國UL或加拿大CSA標準之高品質電器及開關。



工具：

- 攪拌鉤、攪拌扇和攪拌球均採用特級鋁合金一體成型，並經過精密加工與拋光處理。高韌性、外表光亮，即使長期使用也不易變黑，而且拆換容易。
- 攪拌球線採日本進口高級不銹鋼球線製作，彈性佳、不易斷，攪拌液態食品如蛋白時快速均勻。
- 攪拌桶及桶圈採用不銹鋼製成，永不生鏽。

選擇性配備：

- 多功能之絞肉座設計，可搭配多種配件使用，如絞肉頭或切菜頭等。
- 絞肉頭採不銹鋼製成，乾淨衛生易保養。
- 不銹鋼刮刀支架搭配扣式鐵氟龍刮刀片拆卸方便好清洗



BM10AT

BM20HAT

BM30HAT

BM40HAT

BM50HAT

BM60HAT